

GUÍA

Conservación doméstica de alimentos al vacío

www.conservaconalfa.es



ALFA[®]

índice

0	Alfa Conservación de Alimentos.....	03
1	Tendencias que favorecen el envasado al vacío.....	04
2	Entender el envasado al vacío.....	11
3	Beneficios del envasado al vacío.....	16
4	El envasado tradicional frente al vacío.....	19
5	¿Cómo Conservar los Alimentos?.....	24
6	Gama.....	27
7	FAQ's.....	56

¿Qué es Alfa Conservación de Alimentos?

Conservación de calidad para una alimentación fresca y sana

Nos basamos en la tecnología del vacío que permite de forma fácil conservar más tiempo la frescura, el sabor y los nutrientes de los alimentos

Tendencias

que favorecen el envasado al vacío

Lo no-artificial es un lujo

Reivindicando lo auténtico y lo ecológico

- Como contraposición al consumismo sin freno, a la globalización, el fast food y al ritmo frenético de la vida actual, la sociedad vuelve a sus orígenes reivindicando lo simple.
- Aparece una nueva escala de valores basados en recuperar la calma para saborear la vida, trabajar para vivir y no vivir para trabajar, disfrutar del presente e ir más despacio.
- Ahora que la opinión pública ha comprendido que el calentamiento global es una realidad, aumenta la concienciación social sobre la necesidad de eficiencia energética y crece el mercado de productos ecológicos.

ALFA CA promueve un consumo de alimentos frescos y un comportamiento más sostenible que reduzca los desechos.

Se recuperan las identidades locales y las tradiciones de toda la vida a través de mercadillos, artesanía, fiestas locales, fomentando el sentido de pertenencia a la comunidad.

Se reivindica la alimentación tradicional, los productos frescos, ecológicos y de cultivo local: se hace pan en casa, huertos en la ciudad, auge productos con D.O, cooperativas de productos locales.

Aparecen los movimientos “slow”. El “slow food” promueve recuperar la educación del sentido del gusto y favorecer las relaciones sociales alrededor de la mesa. Las “cittá slow” apuestan por desacelerar, recuperar, la calle para el ciudadano, el reciclaje, el pequeño comercio ...



Salud y seguridad en alimentación

El peligro está en todas partes

- Aumenta la sensibilidad de las personas hacia los peligros, la higiene, la calidad de la comida ...
- Las medidas de seguridad se incrementan en diversos ámbitos (aeropuertos, carreteras, inmuebles ...)

Los hábitos y la cultura alimentaria actual de las personas pone en riesgo la calidad de los alimentos. ¿Cómo comunicar esta realidad y educar en una cultura de protección de los alimentos aprovechando esta mayor sensibilidad por la seguridad?

El aumento de las alergias y la hipersensibilidad conlleva la **aparición de productos purificadores** como los ionizadores del aire o purificadores de agua domésticos.

En muchos colegios se prohíbe la bollería, las comidas están controladas por nutricionistas y **se promueve una alimentación sana y equilibrada**.

La percepción ciudadana de los peligros ha aumentado ¿quién iría hoy en moto sin casco?

Cada vez más consumidores se fijan en las etiquetas de los productos analizando sus propiedades, procedencia, niveles de aditivos, etc ...



Hogares más pequeños

Menos personas y menos espacio

- Cada vez hay más hogares y de menos miembros.
- El tamaño medio de las viviendas desciende de forma proporcional al encarecimiento del metro cuadrado construido en la mayor parte de España.
- El espacio disponible para el almacenamiento de cosas es cada vez menor.

Estos hogares tienen cada vez necesidades específicas y las soluciones de ALFA CA están pensadas para ocupar el mínimo espacio.

Se impulsan los **pisos de un sólo dormitorio** al aumentar el número de personas que viven solas.

Los mayores son un colectivo cada vez mayor y **viven en hogares de 1 o 2 personas**.



Lo cómodo

El valor del tiempo y el espacio

- Las exigencias de la vida actual conllevan una constante necesidad de tiempo y espacio.
- Las personas responden a esta necesidad realizando múltiples tareas a la vez, aprovechando al máximo cada segundo y metro cuadrado (hypertasking).
- Los productos simples, multiuso, móviles o que aportan soluciones de espacio ganan adeptos.

La conservación de alimentos debe integrarse de forma fácil en el día a día; ALFA CA es una solución práctica y adaptada a restricciones de espacio y tiempo.

Las tiendas de proximidad **con horarios de apertura extensos** o no convencionales aportan al consumidor mayor flexibilidad.

Aparecen productos y servicios que responden a la necesidad de **“simplificar” el día a día**.

El diseño de **los productos se adapta a pequeños espacios**: trolleys para viajar, tupper expandibles, bicis plegables



1 Tendencias que favorecen el envasado al vacío

Simplicidad en la compra

Accesible y fácil de entender

- Aumentar el valor de la oferta de producto con conocimiento y sugerencias de cómo usar, configurar y disfrutarlo.
- Aumento de variedad y por lo tanto desorientación y necesidad de información y apoyo en la toma de decisión de compra.

ALFA CA puede dar valor a la oferta con conocimiento sobre los contextos de uso de los productos de manera que facilite la decisión de compra y su uso.

Decathlon, el especialista en deportes ofrece **consejos sobre el producto más adecuado para cada necesidad, nivel, uso...**

El éxito de Ikea radica en ofrecer **ideas para combinar sus productos** y decorar todos los espacios de la vivienda.

Mercadona simplifica su oferta con **un máximo de 3 marcas por categoría** (una de ellas, su marca propia).



Experiencias en casa

Servicios "out-of-home", "in-home"

- Existe una demanda creciente de productos y de servicios que lleven al hogar experiencias que tradicionalmente sólo se podían disfrutar fuera.

Actualmente, el envasado se ha extendido en carnicerías y supermercados. ¿Cómo mejorar la experiencia incorporando este sistema de ALFA CA al hogar? ¿Cómo fomentar la cocina en casa? ¿Y la cocina al vacío?

El **home cinema** lleva a tu casa las emociones propias de la gran pantalla.

Surtidor de cervezas con barriles recambiables.

Nespresso traslada la experiencia de **tomar un espresso a casa**.



Entender

el envasado al vacío



La conservación al vacío consiste en evitar el contacto de los alimentos con el oxígeno, con tal de impedir las reacciones de oxidación y el crecimiento de los microorganismos, principales causantes del mal estado de los alimentos

Factores de alteración de los alimentos

Los factores que afectan al estado de los alimentos son:

- Los **microorganismos** que consisten en mohos, levaduras y bacterias cambian la estructura química de los alimentos. En algunos casos, dichos cambios pueden ser beneficiosos (yogur, vinagre...), pero en la mayoría de las veces generan sustancias tóxicas
- La **temperatura** es un elemento determinante para el crecimiento microbiano, el frío retarda su crecimiento
- El **medio nutritivo** son las sustancias que componen un alimento que facilitan la proliferación de la flora bacteriana, a más nutrientes más microorganismos pueden crecer
- El **oxígeno**, su presencia es esencial para la multiplicación de gran parte de los microorganismos y de las reacciones de oxidación, causantes de la pérdida de sabor, vitaminas y características de los alimentos
- La **humedad** es un factor que favorece la multiplicación de los microorganismos ya que también necesitan agua para vivir. A bajas temperaturas la mezcla de aire y agua es el causante de las quemaduras producidas por el hielo en alimentos congelados
- La **luz** altera el color, degrada las grasas y destruye las vitaminas A1, B2 y C
- El **tiempo** es el factor que se suma a los otros. El factor tiempo determina el grado de contaminación



Sugerencias para envasar al vacío

- 1 Envasar exclusivamente los productos más frescos posible (pescados 1 día, carnes máximo 3) ya que de no ser así si su proceso de contaminación ha empezado, lo único que se conseguirá al conservarlos es el avance de este proceso
- 2 Envasar los productos con la mayor rapidez posible y con las mínimas manipulaciones
- 3 Envasar, a una baja temperatura, con el fin de:
 - Reducir la posibilidad de contaminación de los alimentos,
 - Reducir la densidad de los líquidos de los alimentos y evitar que se escapen
 - Evitar deformar los alimentos al envasarlos, ya que la diferencia de presión puede modificar la forma
- 4 Realizar la conservación en cámaras frigoríficas con una temperatura constante, sin oscilaciones importantes
- 5 Conservar los alimentos correctamente etiquetados, con fecha de envasado y nombre del producto
- 6 No descongelar los alimentos con agua caliente, a no ser que sean líquidos
- 7 Consumir los alimentos perecederos una vez calentados o descongelados



Nota



Atención

Un alimento que haya sido calentado en una bolsa de vacío sin abrir debe ser consumido de inmediato. Si se deja enfriar lentamente a temperatura ambiente en el envase sellado al vacío puede dar lugar a la multiplicación de los microorganismos patógenos en un periodo reducido de tiempo, alcanzando valores de toxinas peligrosos para la salud

Beneficios

del envasado al vacío

Beneficios

envasado al vacío

Alimentación de calidad:

Fresco y sano

Alimentos frescos por más tiempo



Seguridad

Alimentos protegidos de agresiones



Comodidad

Optimización del tiempo y espacio, y comodidad en la preparación y conservación



Beneficios

Ahorro

Ahorro de dinero en compras y reducción de desechos



Cocina de calidad

La vanguardia de la cocina: cocinar manteniendo propiedades



3 Beneficios del envasado al vacío



ALIMENTOS FRESCOS por más tiempo

- El sabor y los nutrientes (proteínas, vitaminas, ...) de la comida se mantienen de 3 a 5 veces más
- La comida mantiene su textura y apariencia sin absorber olores
- Los alimentos con contenido alto en aceites no se vuelven rancios



SEGURIDAD

- Los insectos no pueden crecer, característica muy importante para alimentos orgánicos
- Los alimentos se protegen de la humedad que luego se convierte en hielo especialmente en alimentos congelados



AHORRO

- Los alimentos duran más
- Posibilita la compra a escala, aprovechamiento de ofertas o compra de tamaños más grandes
- Se reducen los deshechos y alimentos estropeados
- Se genera menos efectos en el medio ambiente



COMODIDAD

- Permite la preparación de alimentos con anterioridad
- Las compras se pueden hacer más espaciadas
- Sistema limpio y hermético (sin derrames), adecuado para el transporte
- Fácil almacenaje de los congelados, en lo relativo a tiempo y a orden



COCINA DE CALIDAD

- Permite cocinar manteniendo propiedades
- La cocina al vacío a baja temperatura, es un sistema fácil e higiénico que mantiene la textura, el color y los nutrientes (proteínas, vitaminas, grasas, hidratos de carbono, ...) para mejorar el sabor y olor de los platos
- Acelera el proceso de maceración, dado que el vacío acelera la absorción del líquido

El envasado

tradicional frente al vacío

Sistemas actuales de envasado

	PAPEL DE ALUMINIO • Se adapta a la forma de los alimentos • Es cómodo • No se ve el contenido • Se engancha en los congelados • No es re-usable		FILM TRANSPARENTE • Se puede ver el contenido • No se pega en los alimentos • Sirve como tapa de recipientes • Se engancha con la manipulación • Es difícil de cortar • No es re-usable		RECIPIENTE DE ORIGEN • Es barato • No aíslan • Si es una lata puede contaminar el alimento
	TUPPER • Buen aislamiento del alimento • Adaptado para llevar (take away) • Ordena de manera limpia • Multi-uso • Se puede abrir en el transporte		BOLSAS • Se puede ver el contenido • Facilitan el almacenaje de los alimentos • Multi-usos • No cierran bien al haberse usado varias veces		RECIPIENTES ESPECÍFICOS • Se adaptan a los requerimientos del alimento • Uso muy específico • Pensado para servir pero no siempre para guardar el alimento

El vacío es un potenciador de las otras tecnologías de conservación

El envasado al vacío, se puede apalancar en otras técnicas tradicionales de conservación de alimentos



El vacío amplía los beneficios del envasado tradicional

- Envases de alta calidad
- Reutilizables
- Se puede ver el contenido
- De alta resistencia
- Fácil de usar
- Aislantes y estancos
- Alargan la vida de los alimentos
- Son higiénicos
- Facilitan el orden en la nevera y congelador
- No pierden contenido durante el transporte



Conservación de calidad

para una alimentación fresca y sana

- **Sistema de almacenamiento fácil, cómodo y limpio:**

- Adaptado del mundo profesional para su uso en el hogar
- Adecuado para todo tipo de alimentos (frescos y cocinados) alargando su vida útil en su lugar de almacenamiento habitual: frigorífico, congelador, o a temperatura ambiente
- Permite mantener las zonas de almacenamiento limpias y ordenadas, y aprovechar al máximo el espacio disponible
- Adecuado para el transporte: sin derrames

- **Especialmente, facilita el consumo de alimentos frescos como el pescado o la carne**

- Se mantienen durante más tiempo, reduciendo la pérdida de nutrientes
- Se evita que se acaben tirando

- **Se facilita la preparación de platos caseros con antelación, conservándolos de forma adecuada durante más tiempo**

- **Además de poder llevar una alimentación más sana gracias a consumir más productos frescos y comida casera, cocinar al vacío es un método de cocina muy saludable:**

- Mantiene las propiedades de los alimentos: nutrientes, color, textura, sabor y olor.

¿Cómo conservar los alimentos?

¿Cómo conservar los alimentos?



Verduras

Los vegetales deben ser calentados y enfriados antes de su conservación. Para ello se pueden hervir brevemente en agua o calentar en el microondas. De esta manera se para la acción de los encimas que afectan al color, sabor y textura

Para congelarlos se recomienda pre-congelarlos durante una o dos horas, hasta que sean sólidos, de esta manera no se deforman al realizar el vacío

Para descongelarlos hay que poner la bolsa un día antes en la repisa baja de la nevera, de forma que se descongele de forma progresiva

Vegetales como el brócoli y la coliflor generan gases, por lo que solo se pueden guardar en el congelador, no en la nevera

Los vegetales de hojas, como las espinacas se deben limpiar y secar antes de poner al vacío en un tupper y colocar en la nevera

NUNCA guardar setas al vacío!!!

Frutas

Las frutas que se quieran congelar deben ser precongelados de forma separada, para evitar que se congelen en bloque y luego no se puedan separar.

Las frutas y verduras como manzanas, peras, plátanos, patatas... tienen que ser pelados para envasarlos al vacío y posteriormente guardadas en el congelador o nevera

Si se quieren guardar frutos frágiles en la nevera (fresas, moras...) es recomendable guardarlos en los tupper, no en bolsas



¿Cómo conservar los alimentos?



Carnes y pescados

Precongelar la carne y el pescado durante unas horas, para mantener la forma del alimento y que no salgan líquidos durante el vacío.

En caso de que no se puedan precongelar colocar un papel en el extremo de la bolsa, para absorber los líquidos que sobresalgan durante el proceso de vacío.

Para congelar los alimentos tienen que estar en perfecto estado, ya que en caso contrario el proceso de degradación se puede acelerar.

Atención: La carne de res se puede oscurecer con el envasado al vacío, hecho que no es signo de un mal estado

Otros alimentos como

pastelería, líquidos, elementos cocinados, quesos..

Enfriar los alimentos, si posible congelarlos, para que no pierdan líquido al realizar el vacío en bolsas.

En el caso de sopas se pueden congelar en cubitos de hielo, para facilitar el cálculo de las dosis.

Los alimentos secos, como pasta y frutos secos, pueden ser envasados al vacío para evitar que absorban olores y se enrancien las grasas.



Gama



NOVA

Fácil y muy manejable, con un toque de distinción.

Poder de succión 0,50 bar. Potencia 110W.
Barra soldadora: 315 mm.



XANA

Fácil y muy manejable, con un toque de color.

Poder de succión 0,50 bar. Potencia 110W.
Barra de soldadura: 315 mm.

BOX

Envasado al vacío higiénico y saludable

Es la envasadora más fácil de utilizar que existe en actualmente en el mercado

Medidas: Largo 31cm. Fondo/Ancho 9 cm. Alto 10 cm.

Alfa BOX se presenta en un color blanco-hielo

Potencia de succión: 0,72 bar



Rollos

Apropiados para envasar alimentos de gran tamaño

Rollos de 22cm x 6m. 2 unidades (ref. 25149)

Rollos de 28cm x 6m. 2 unidades (ref. 25150)



Bolsas

Varios tamaños para utilizar la bolsa más adecuada en cada momento

25 x 30cm. 50 unidades (ref. 25142)

15 x 24cm. 50 unidades (ref. 25143)



Recipiente redondo

Valido para Kits AROMA y NATURE.
Capacidad para 1,2L



Recipiente cuadrado

Valido para Kits AROMA y NATURE.
Capacidad para 1,5L



Tarro grande

Valido para Kits TEMPO y FRESH.
(Envasadoras XANA y NOVA)
Capacidad para 2L



Tapones para botella

Valido para Kits AROMA y NATURE.
Blister con 3 tapones para botellas



Conexión tarro-máquina de envasar

Valido para Kits AROMA y NATURE.
Blister con 3 tapones para botellas

Tarro mediano / pequeño

Valido para Kits TEMPO y FRESH.
(Envasadoras XANA y NOVA)
Mediano Capacidad para 1,4 L
Pequeño Capacidad para 0,75 L



Envasadora Box

ALFA[®]
box

“Es la máquina de envasado al vacío más compacta, cómoda y práctica de su categoría, ideal para el uso Doméstico”

Pier Paolo Congiu, diseñador de Alfa Box.



PRODUCTO PATENTADO



www.conservaconalfa.es
www.alfahogar.com

argumentario comercial

ALFA[®]
box



Alfa Box es un nuevo **sistema de envasado doméstico** de alimentos al vacío **diseñado, desarrollado y fabricado por Alfa**, empresa referente en el mercado Español y con más de 90 años de experiencia industrial.

El principal logro de este producto es **la adaptación de las posibilidades tecnológicas de envasadoras industriales de alto rendimiento al contexto doméstico.**

Su **manejo es intuitivo, fácil, rápido y visual.**



argumentario comercial

A nivel formal, Alfa Box destaca por:

- Sus formas son **puras, limpias y compactas**.
- La elección y ubicación de sus componentes, con criterios de optimización del espacio ocupado y de mejora de usabilidad, ha permitido reducir las dimensiones del aparato.
- Actualmente, la **envasadora lineal más pequeña del mercado** (tan solo 31 x 10 x 8.5 cm).
- Se ha aplicado un cambio con respecto a la arquitectura habitual de la mayoría de máquinas de vacío.
- Se han **eliminado todos los botones de interacción** con la máquina, haciendo que ésta sea más fácil de usar para todo tipo de usuarios.
- La propia tapa actúa de botón para la realización automática de vacío y sellado, además de actuar como indicador de dichos procesos).
- El producto se presenta en **color blanco hielo**, incorporando una combinación de acabados brillantes y mates, transparentes y opacos.



argumentario comercial



Los **principales beneficios** que Alfa Box aporta a los hogares y las personas son los siguientes:

– **Se integra en el hogar moderno:**

- El tamaño de Alfa Box es significativamente menor que el resto de envasadoras en el mercado, lo cual permite ahorrar espacio en su utilización y almacenamiento, cada vez más escaso en las viviendas modernas.

– **Aumenta la salud y calidad de vida de las personas**

- Alfa Box garantiza una alimentación más sana y natural a través de una excelente conservación de los alimentos, sin la alteración de sus propiedades químicas ni cualidades organolépticas (color, aroma y sabor).
- Conserva los alimentos con un alto nivel de vacío, lo cual inhibe el crecimiento de microorganismos en éstos y permite preservarlos durante más tiempo en condiciones óptimas.

– **Es accesible para todo tipo de usuarios**

- En términos ergonómicos, el rango de los movimientos a realizar y las fuerzas a ejercer para operar la máquina son compatibles con las capacidades de la práctica totalidad de usuarios potenciales.



Funciones y características

Vacío/Sellado: Para quitar el aire de la bolsa y sellar automáticamente la bolsa cuando el vacío se haya completado.

Cancelar: Para desconectar la acción de vacío y sellado siempre que el usuario quiera finalizar la operación.

Cierre de la tapa: Para cerrar la tapa presionar suavemente en cualquier punto de la misma.

Piloto-indicador: Para indicar el estado del proceso de vacío y sellado.

Banda de Sellado: Contiene una resistencia térmica cubierta de teflón, que permite que la bolsa sea sellada sin quedar adherida a la banda.

Junta de Sellado: Colocar el extremo abierto de la bolsa dentro de la junta de sellado.

Cámara de vacío: Extrae el aire de la bolsa.

Filtro hermético: Filtra el aire de la zona de vacío e impide que el vacío se escape.

Instrucciones de funcionamiento

Cómo hacer el vacío en una bolsa de envasado:

- 1 Enchufe la envasadora a una toma de corriente eléctrica de 230V y pulse el interruptor situado en la parte posterior de la envasadora (ver foto 1).
- 2 Automáticamente se iluminará un piloto (LED) blanco, que indica, que la envasadora está lista para la operación de vacío.
- 3 Coloque la bolsa de envasar (anchura máxima 25 cm.) en la ranura (ver foto 2) y presione la tapa superior hacia abajo hasta que la envasadora quede cerrada.
- 4 Automáticamente la envasadora comenzará la operación de vacío y el piloto (LED) cambiará del color blanco al color azul y seguidamente comenzará la operación de sellado. (ver foto 3).
- 5 Durante la operación de sellado el piloto (LED) situado en la parte central de la tapa, se pondrá de color rojo y una vez que se enfríe la banda de sellado el piloto (LED) volverá al color blanco inicial.



Nota:

Una vez que la envasadora realiza la operación de vaciado y sellado, la tapa permanece en posición cerrada durante unos segundos. Cuando la banda de sellado se enfría, la tapa vuelve a su posición inicial automáticamente. (ver foto 4).

Ficha técnica



Características técnicas

Potencia Max.: 120W.

Potencia de succión: 0,72 bar.

Peso de aparato: 1,2 Kgs.

Piloto indicador: A través del cambio de color de un led se puede seguir la evolución de todo el proceso.

Sistema integrado: La propia tapa acciona el proceso de vacío y sellado, un sistema patentado internacionalmente.

Banda de sellado: Contiene una resistencia térmica cubierta de teflón, que permite que la bolsa sea sellada sin quedar adherida a la banda.

Color: Alfa Box se presenta en color blanco-hielo.

Medidas: Largo: 31 cm.
Fondo/ancho: 9 cm.
Alto: 10 cm.

Bolsas de envasado: Alfa Box viene acompañado de un set de 8 bolsas especiales para el envasado al vacío. Las bolsas tienen un ancho de 25 cm, y son reciclables, lo que contribuye al respeto del medio ambiente.

Una de las características especiales de Alfa Box es la compatibilidad con otras bolsas de otros proveedores.

KIT
tempo

KIT
fresh

KIT
aroma

KIT
nature

KIT tempo

Alfa valora tu tiempo libre

ALFA te ayuda a alargar el tiempo entre compras, mantener la comida en perfecto estado, y tener tu congelador ordenado.



KIT tempo



Para ir al supermercado con menor frecuencia...

En la mayoría de ocasiones la frecuencia de ir al supermercado la marca la vida de los alimentos.

Alimentos como la carne o el pescado pierden muchas propiedades si se guardan en el frigorífico con los medios tradicionales.



...y tener la nevera y el congelador ordenado.

Clasificar los alimentos para congelar puede ser una tarea tediosa y complicada.

Los métodos utilizados como el film y los tupperes no protegen completamente a los alimentos, además de ocupar mucho espacio.

Los alimentos en la nevera pueden coger sabores del entorno, reduciendo su calidad.

KIT tempo



Porque...

La base del envasado al vacío es **conservar** los alimentos durante más tiempo **disminuyendo la descomposición** y los problemas que ello conlleva.

El sistema de bolsas **protege** los alimentos **y facilita su almacenaje**.



Pensado para los que tienen una vida activa

- Con poco tiempo y optimizado al máximo
- Con una gran concienciación sobre la calidad de los alimentos
- Que aprovechan el tiempo libre
- Que trabajan
- Que valoran las soluciones simples
- Un kit adaptado a tu ritmo de vida

KIT tempo

Un kit adaptado a tu ritmo
de vida

envasadora Xana
+ 1 caja de bolsas 25cmx30 cm
+ 1 caja de bolsas 15cmx24 cm



· Kit 7970

· envasadora Xana



· caja de bolsas

· caja de bolsas

KIT
fresh

Alfa te entiende

ALFA te ayuda a disfrutar de los beneficios
de una cocina de calidad



KIT fresh



Para que los alimentos
guarden las propiedades
naturales...

Desde el momento de la cosecha los alimentos frescos pierden nutrientes, sabor y su aspecto empeora

Los ingredientes de esporádico uso y gran calidad, como las hierbas aromáticas, el té o el café pierden aroma al estar en contacto con el aire



... y puedas cocinar todo
lo que quieras.

Algunos productos, como es el caso de la mayonesa, no se hacen tan a menudo como se desearía dado que se echan a perder muy rápido

La comida congelada pierde sus propiedades nutritivas, y además si se guarda en el frigorífico, tiene una vida bastante más corta.

KIT fresh



Porque...

La conservación al vacío **mantiene la calidad** de los alimentos durante más tiempo, permitiendo tener siempre **ingredientes de primera**.

Con la conservación al vacío, los alimentos cocinados pueden tener el **sabor y las cualidades del primer día**, ampliando la variedad de alimentos disponibles.



Pensado para los que disfrutan cocinando y comiendo:

- Valoran los mejores ingredientes, pero no siempre tienen tiempo de ir a comprarlos
- Suelen tener invitados en casa
- Les gusta cocinar
- Consideran que el congelado no siempre es apropiado para mantener alimentos
- Aprecian la variedad en la alimentación

KIT fresh

Un kit para los que disfrutan
alrededor de una buena mesa

envasadora Nova
+ 3 recipientes: 0,75L, 1,4L, 2L
+ tubo de conexión
+ caja con 2 rollos de 28 cms. x 6 mts.



· Kit 7971

· envasadora Nova



· kit 3
recipientes



· tubo de conexión



· caja rollos

KIT

aroma

Alfa ...

ALFA te ayuda a conservar el aroma de tus vinos disfrutando de los beneficios de un envasado de calidad



KIT

aroma



Un buen vino significa...

Usar los cinco **sentidos** para valorar todas sus propiedades.

Un **ritual** desde la recogida de la uva hasta su consumo.

Alegría, amistad, respeto, dependiendo del contexto.



Para un consumidor ...

Culto, que sabe lo que significa hacer y consumir un buen vino.

Indulgente, que disfruta de las cosas buenas de la vida.

Que sabe lo que quiere, y pone los medios para conseguirlo.

KIT

aroma



Un sistema para...

- El sistema al vacío mantiene las propiedades del vino; color, sabor y olor hasta dos semanas después de abierta la botella.



... conservar el sabor de los buenos vinos

- Se integra en el ritual de conservación.
- Permite disfrutar del vino en el momento que se desee, sin tener que pensar que una botella se va a estropear.

KIT

aroma

Un kit para los amantes del vino

El sistema de envasado al vacío que mantiene el cuerpo y sabor del vino como recién abierto.

Pistola de envasado
+ 3 tapones



· Kit 7973



· Pistola de envasado

· 3 tapones

Descripción del producto

Antes de comenzar a utilizar el aparato compruebe que el embalaje contiene lo siguiente:



KIT NATURE MODELO 7972



KIT AROMA MODELO 7973

Identificación de características



Kit AROMA mod. 7973

Manual de usuario para la colocación de tapones en botellas de vino

Los Tapones para botellas de vino se utilizan para cerrar al vacío botellas originales, evitando que el líquido embotellado, como por ejemplo vino, bebidas y aceite para cocinar, etc., pierdan su sabor y así poder conservar su frescura.

Inserte el Tapón para botellas de vino en la boca de la botella. Seguidamente, introduzca en el tapón la pistola de envasado.

Presione el botón de la pistola durante unos pocos segundos; el proceso de envasado habrá comenzado.

La pistola de envasado parará automáticamente al finalizar el vacío; podrá retirar la pistola de envasado en este momento.

Para deshacer el vacío, desencorche el tapón con suaves movimientos hacia los laterales.

PRECAUCIÓN: Los Tapones para botellas de Vino no se pueden utilizar en envases de vidrio fino, cristal, plástico o aluminio. No intente cerrar al vacío bebidas gaseosas o carbonatadas. Este tipo de bebidas deben almacenarse a presión y sin embargo el envasado al vacío eliminará la presión liberando las burbujas con lo que la bebida se echará a perder.



Recipientes válidos para Kit AROMA



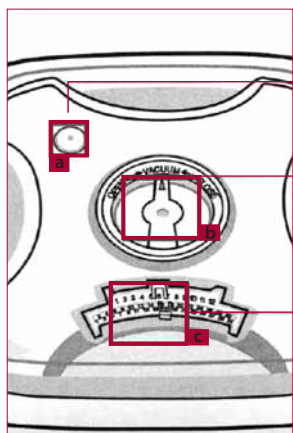
mod. 7977



mod. 7978

Identificación de características

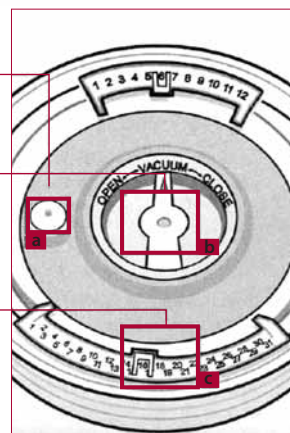
Recipiente:



a. Indicador de vacío: (se hunde y se alinea con la parte superior de la tapa cuando se alcanza el vacío total)

b. Dial de la válvula: ABIERTO para subir la tapa; VACÍO para extraer el aire; CERRADO para cerrar dejando el aire fuera

c. Lengüeta calendario: La lengüeta calendario sirve para marcar la fecha de almacenaje (día y mes)



Utilización con el recipiente



1

Coloque la tapa después de haber puesto los alimentos en el recipiente



2

Gire el dial a la posición VACÍO.



3

Coloque la pistola de envasado sobre la Válvula y pulse el interruptor On/Off para empezar a extraer el aire.



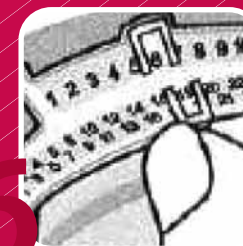
4

Cuando se haya alcanzado el vacío adecuado, la Luz Indicadora de Vacío permanecerá fija y la pistola de envasado se apagará automáticamente. La pistola de envasado también puede apagarse manualmente en cualquier momento pulsando el botón On/Off.



5

Retire la pistola de envasado y gire el dial de la válvula a la posición CERRADO.



6

Marque la fecha de almacenaje en las lengüetas calendario.

KIT

aroma



Descripción del producto

Alfa Aroma es un pequeño electrodoméstico diseñado para conservar todas las propiedades del vino, y especialmente su aroma, una vez que la botella está abierta. El kit está formado por una innovadora pistola que realiza el vacío, de reducidas medidas y de fácil manejo, y por 3 tapones de botella reutilizables.

El kit Aroma permite que una vez que hemos abierto la botella, a través de la técnica de conservación al vacío, el vino conserve todas sus propiedades, manteniendo especialmente su aroma y sabor.

Su utilización es muy sencilla, basta con colocar el tapón especial y extraer el oxígeno de manera automática con la pistola a través del tapón, conservándolo para beberlo posteriormente.

Ficha técnica

Características técnicas

Potencia de succión: 0,5 bar.

Tiempo de Vaciado: Entre 25 y 35 segundos, dependiendo de la cantidad de líquido que contenga la botella.

Autonomía: La pistola funciona con electricidad, y lleva consigo un transformador para cargar.

Sistema automático: La pistola de envasado sólo debe activarse unos segundos sobre el tapón, se inicia entonces el proceso de envasado, que se parará de manera automática cuando haya finalizado, y se encenderá entonces la luz indicadora de vacío.

Peso: La pistola pesa 250 gr.

Los tapones pesan 15 gramos cada unidad.

Medidas: La pistola tiene una longitud de 21 cms y un diámetro en la parte más gruesa de 21 cms.

Color: Burdeos.

Materiales y acabados: Acabado en plástico y soft touch en el agarre (donde apoyamos la palma de la mano).

Tapones: El kit Aroma viene acompañado de 3 tapones universales, pero que no deben utilizarse con botellas de vidrio fino, plástico o aluminio.

Precaución: El kit Aroma no debe utilizarse con bebidas gaseosas o carbonatadas.

KIT nature

Alfa te ayuda
a comer bien

ALFA te ayuda a llevar una alimentación
fresca y sana, estés donde estés.



KIT nature



Comer bien es posible...

A veces, resulta difícil mantener una alimentación fresca y equilibrada.



... aunque estés fuera de casa

ALFA te ayuda a hacerlo gracias al sistema de recipientes, que permite que el transporte de los alimentos se realice de una forma cómoda y muy sencilla.

KIT nature



Porque...

El envasado al vacío protege a los alimentos de los agentes externos, **alargando la vida del alimento**.

El sistema de recipientes permite **almacenar** los alimentos, tanto cocinados como crudos, en las **raciones** que se vayan a consumir.



Pensado para aquellos que...

- Se mueven.
- Comen fuera de casa, pero cuidan de su alimentación.
- Valoran los alimentos frescos y sanos.

KIT nature

Un kit para los que llevan
una vida activa

Pistola de envasado
Recipiente circular 1,2 Litros
Recipiente cuadrado 1,5 Litros



· Kit 7972

· Pistola de envasado



· recipientes

FAQ's

7 FAQ's



1 ¿Puedo envasar al vacío pan de molde?

No se recomienda envasar al vacío pan de molde fresco, como el pan blanco. El pan francés o los bollos de pan se deben congelar antes de envasarlos al vacío.

2 ¿Seguirán saliendo insectos/larvas en la harina después de envasarla al vacío?

Los insectos y sus larvas **no pueden sobrevivir** en entornos con poco oxígeno, como el que se crea cuando usted envasa al vacío productos secos como harina, harina de maíz y cereales.

3 ¿Hay algún alimento que no se deba envasar al vacío?

Sí, no envase al vacío **queso fresco, setas o ajo**.

4 ¿Se pueden envasar al vacío alimentos cocinados?

Sí, con la excepción de los tomates. Los alimentos cocinados deben estar por lo menos a temperatura ambiente antes de envasarlos al vacío o corre el riesgo de proliferación de bacterias.

5 ¿Se pueden descongelar los alimentos mientras están todavía en la bolsa?

Sí. Pero usted **DEBE** descongelar todos los alimentos perecederos envasados al vacío en el frigorífico. Nunca deje alimentos perecederos a temperatura ambiente mientras todavía están envasados al vacío. Los alimentos perecederos envasados al vacío deben estar refrigerados o congelados. El alimento dentro de la bolsa no está esterilizado.

6 ¿Se pueden envasar al vacío alimentos congelados?

Sí, pero los bordes puntiagudos pueden perforar la bolsa. Coloque una servilleta de papel alrededor del borde puntiagudo, a continuación selle y cierre al vacío la bolsa. La servilleta de papel no alterará el sabor o la textura del alimento que esté junto a ella.

7 ¿Pueden envasarse al vacío los tomates?

Sí, el tomate entero puede congelarse un poco previamente y a continuación envasarse al vacío y guardarse en el congelador. Esto puede provocar que la textura del tomate cambie y se quede blando después de descongelarse. No es recomendable que los tomates frescos enteros se envasen al vacío y se guarden en el frigorífico o a temperatura ambiente. Si el tomate se ha procesado adecuadamente en productos derivados, se puede guardar en el frigorífico pero depende del tipo de procesado que se haya utilizado.

8 ¿Cómo se pueden envasar al vacío las frutas del bosque sin que se aplasten?

Lave y seque las frutas por completo. Precongele las frutas colocándolas en una bandeja y déjelas en el congelador aproximadamente 2 horas. A continuación ya puede envasarlas al vacío sin aplastarlas. Para guardar frutas del bosque frescas en el refrigerador, colóquelas en un recipiente y ciérrelo al vacío. De esta manera las frutas se conservarán durante una semana o más.



9 ¿Por qué no pueden envasarse al vacío ciertos tipos de verduras?

Las verduras crucíferas como el brócoli, la coliflor, el repollo y las coles de Bruselas desprenden gases cuando se guardan. Estos gases provocan que la bolsa se expanda y las verduras **se estropean**. La mejor manera de guardar las verduras es escaldarlas primero, a continuación enfriarlas, secarlas y a continuación envasarlas al vacío y congelarlas.

10 ¿Por qué adquiere un color mas oscuro la carne envasada al vacío? ¿Es seguro?

Cuando la carne roja se envasa al vacío, suele adquirir un tono mas oscuro debido a la **falta de oxígeno** dentro de la bolsa. El contenido está en perfectas condiciones para su consumo.

11 ¿Cuáles son las ventajas de envasar al vacío?

Los alimentos mantienen su frescura hasta cinco veces más tiempo. Los alimentos no se queman en el congelador aunque estén durante un periodo prolongado porque no están en contacto con el aire frío y seco. Envasar al vacío tiene muchas ventajas:

- Los alimentos **duran más** tiempo, por lo tanto usted tira menos alimentos.
- Puede **comprar grandes cantidades a menor precio** y envasarlo en casa en porciones más pequeñas, exactamente del tamaño que usted necesite.
- Tendrá que ir a la tienda de ultramarinos con menos frecuencia ya que los alimentos **se conservan por más tiempo**.

Puede cocinar varias raciones cuando tenga tiempo y envasarlas al vacío en raciones individuales en una bolsa o en recipientes.

Además:

- Puede **disfrutar de sus alimentos** preferidos durante todo el año, incluso **fuera de temporada**.
- Los aficionados al aire libre pueden envasar al vacío las provisiones para mantenerlas limpias y secas.

12 ¿En qué consisten los aparatos de envasado al vacío?

Los aparatos de envasado al vacío extraen el aire de las bolsas, rollos y recipientes para guardar alimentos y a continuación sellan los envases para que el aire no vuelva a entrar. El envasado al vacío es una alternativa de **más calidad** que los métodos tradicionales para conservar alimentos porque elimina el oxígeno que provoca que los alimentos se estropeen. Muchas bolsas, rollos y recipientes afirman que protegen los alimentos, pero se limitan a sellar los envases con el aire dentro, en lugar de hacer el vacío en su interior antes de sellarlos.

13 ¿Por qué envasar al vacío?

La exposición al aire provoca que los alimentos se estropeen más deprisa, hace que los alimentos se queman en el congelador, les sale moho y se ponen rancios. El sistema de envasado al vacío elimina el aire y deja dentro **el sabor y la calidad**. Con una gama completa de bolsas, rollos, recipientes y accesorios se puede ampliar las opciones de almacenaje de alimentos, y se puede disfrutar de las ventajas de un método científicamente probado que **conserva los alimentos hasta cinco veces más tiempo**.



14 ¿Qué se consigue eliminando el aire?

El proceso de envasado al vacío **alarga la vida de los alimentos** eliminando la mayor parte del aire del recipiente sellado, reduciendo por lo tanto la oxidación, que afecta al valor nutricional, el sabor y la calidad en general del alimento. Eliminando el aire también se inhibe la proliferación de microorganismos, que pueden generar problemas en determinadas circunstancias:

Moho – Fácilmente identificable por su característico aspecto. El moho no puede crecer en un entorno con poco oxígeno y por lo tanto el envasado al vacío prácticamente **lo elimina**.

Levadura – Produce fermentación, que se puede identificar por su olor y sabor. La levadura necesita agua, azúcar y una temperatura moderada para crecer. Puede sobrevivir con o sin aire. Para retrasar su **crecimiento** es necesaria refrigeración, mientras que la congelación **lo para por completo**.

Bacterias – Generan un olor desagradable, decoloración y una textura blanda o pegajosa. Bajo determinadas circunstancias el clostridium botulinum (organismo que provoca el botulismo) puede crecer sin aire y no se puede detectar por el olor o el sabor. Aun cuando es extremadamente raro, **puede ser muy peligroso**.

15 ¿Qué temperaturas de almacenaje son seguras?

Para conservar los alimentos con seguridad, es vital que usted mantenga temperaturas bajas. La proliferación de microorganismos se puede reducir considerablemente a temperaturas de 4° C o inferiores. La congelación a **-17 ° C** no mata los microorganismos, pero evita que se desarrollen. Para conservar los alimentos durante largas temporadas, congele siempre los alimentos perecederos que se hayan envasado al vacío.

Es importante destacar que el envasado al vacío no es un sustituto de las conservas y no puede reparar el deterioro de los alimentos. Solamente puede retardar la pérdida de calidad. Es difícil predecir durante cuánto tiempo mantendrán los alimentos su sabor, aspecto o textura inicial porque depende del tiempo que tuvieron y del estado en que se encontraran los alimentos cuando se envasaron al vacío.

IMPORTANTE:

El envasado al vacío no es un sustituto de la refrigeración o la congelación. Cualquier alimento que requiera frío para su conservación, se debe refrigerar o congelar después de envasarlo al vacío.



ALFA